Gracias por habernos elegido, nuestros productos están pensados para brindarle confort y satisfacción total!!!

ATENCION

Antes de instalar y poner en funcionamiento su nueva cocina, lea atentamente el manual de instrucciones.
Este artefacto debe ser utilizado sólo por personas mayores responsables. No debe ser utilizado por niños sin adecuada vigilancia.

1.0 INSTALACION

• Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de ditribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
• Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.
• Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en rigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
• La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemploaumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

1.1 Instalar la cocina empotrándola entre muebles con mesada y la pared posterior. La plancha de la cocina debe ubicarse a la misma altura que las mesadas laterales, separada 20 mm. de las mismas y 5 mm. de la pared posterior. Además, amure la cocina a la pared posterior, utilizando la grampa y tornillos provistos como accesorios. Primero fije la grampa a la parte trasera de la cocina sobre la zona superior del horno, debajo de la plancha, con los dos tornillos cortos, orientando la aleta a fijar al muro hacia arriba. Luego fíjela al muro utilizando el tarugo y el tornillo largo.
Su cocina deberá ser conectada por instalador Matriculado en ENARGAS y de acuerdo a lo establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

1.2 Es recomendable instalar sobre basamento firme y nivelado, para evitar que se mueva durante su uso.

1.3 Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

1.4 Su cocina posee placa identificatoria ubicada debajo de la plancha con datos de consumos, tipos de gas, datos eléctricos, nº de serie, matrícula de aprobación y SERVICIOS AL CLIENTE.

1.5 Debe asegurarse antes de su instalación que la cocina corresponda al tipo de gas disponible en su domicilio.

1.6 PRESION DE GAS DE TRABAJO
180 mm. De columna de Agua ..... Gas Natural
280 mm. De columna de Agua ..... Gas Envasado

1.7 CONEXION A LA RED DE GAS
La conexión se ubica a la derecha y es un caño de acero con rosca de ½" Gas.
Para conectar a la red de gas hacerlo mediante unión doble y niples de acero o con tubo flexible de acero inoxidable aprobados.
Conecte su cocina a la red de Gas utilizando accesorios y selladores de rosca aprobados.
Finalizada la conexión controlar que no existan pérdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.
¡ATENCION: NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CON UNA LLAMA!
En el caso de conexión de la cocina a la red de Gas Envasado en Garrafa, verificar que el regulador de Presión esté aprobado, la presión de entrada a la cocina sea indicada por el punto 1.6 y el buen estado de Gomas y Juntas.
SU COCINA DEBE INSTALARSE EN LUGARES VENTILADOS, SIN HUMEDAD, NI CORRIENTES DE AIRE Y LEJOS DE CORTINAS U OTROS MATERIALES INFLAMABLES.
SI INSTALA SU COCINA CERCA DE OTROS MUEBLES, ES INDISPENSABLE QUE LAS PAREDES DE ÉSTOS ÚLTIMOS HAYAN RECIBIDO UN TRATAMIENTO IGNIFUGO O QUE SOPORTEN DE TODOS MODOS TEMPERATURAS DE HASTA 100º c.

1.8 CONEXION A LA RED ELÉCTRICA
Los modelos de cocinas con instalación eléctrica están clasificados como APARATOS ESTACIONARIOS CLASE1.
La instalación eléctrica de fábrica está realizada según NORMA IRAM 2092 y cumple con la Resolución nº 92/98 de la Secretaria de Industria, Comercio y Minería, sobre requisitos esenciales de Seguridad Del equipamiento eléctrico de baja tensión. Antes de la conexión a la red eléctrica, verifique que la Tensión sea V.CA 50 Hz.
Las cocinas están provistas de una ficha de conexión Triple, debiendo conectarse a un toma corriente triple, adecuadamente conectado a tierra de acuerdo a las reglamentaciones vigentes.
Cuide que la FICHA DE CONEXIÓN quede accesible luego de instalar la cocina, o de lo contrario instale un interruptor de corte bipolar en el toma corriente.
LA PUESTA A TIERRA de esta cocina es imprescindible, porque está clasificado como APARATO CLASE 1. Por lo tanto la eficiente conexión de la puesta a tierra, es lo que asegura el RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO asegúrese que la instalación de su propiedad tenga adecuada conexión a tierra y un disyuntor diferencial, o de lo contrario consulte a su electricista de confianza.
Ante la necesidad de cualquier servicio técnico de la instalación eléctrica provista en la cocina, recurra a los Servicios Técnicos Autorizados o a un Electricista Matriculado.
IMPORTANTE: En caso de rotura del cordón de alimentación eléctrica no lo repare, llame al Servicio Técnico Autorizado.
NOTA: El dispositivo de encendido del horno no se deberá accionar durante más de 15 segundos. Si durante esos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

¡ LA EMPRESA NO SE RESPONSABILIZA DE LOS DAÑOS O ACCIDENTES OCASIONADOS POR LA FALTA DE UNA ADECUADA CONEXIÓN DE LA PUESTA A TIERRA Y LA FALTA DE DISYUNTOR DIFERENCIAL!

1.9 Características del modelo con instalación eléctrica.

Modelo: ALQUIMIA.
Encendido eléctrico en quemadores de plancha y horno.
Iluminación en horno.
Tensión: 220 V
Frecuencia: 50 Hz
Potencia máxima: 40 W.

Cocina Clase 2 subclase 1:
Dimensiones mínimas de los recipientes a colocar sobre cada tipo de quemador de plancha.
Quemador grande: ∅180 mm.
Quemador mediano: ∅ 140 mm. y ∅ 90 mm. con quemador en mínimo.
Regulación de aire primario (longitud de abertura)
Quemadores de plancha: 6 mm. GN y 10 mm. GL
Quemador de horno: 10 mm GL y 8 mm. GL

2.0 USO

2.1 Luz en el horno.
Los modelos de cocinas que poseen instalación eléctrica en el interior del horno; la misma está realizada para alta temperatura y permite realizar fácilmente el recambio de la lámpara cuando sea necesario.

2.2 Encendido de los quemadores en general.
Para evitar accidentes y dar seguridad las cocinas poseen un diseño en la perilla de Horno y Hornallas, que impiden por descuido que los menores puedan accionarlas involuntariamente.

2.3 Encendido de los quemadores de las hornallas.
Para su encendido oprima y gire las perillas en sentido antihorario, con una llama previamente encendida de un fósforo o encendedor, o accionando simultáneamente un encendedor portátil piezoeléctrico, o girando la perilla del encendido electrónico en sentido antihorario en los modelos que lo poseen.

2.4 Se debe graduar la llama en la posición máximo y mínimo según la necesidad, cuidando que la llama no supere la superficie del fondo de los recipientes.
Regulación de los quemadores de Hornallas y Horno.-
Las cocinas vienen con los quemadores de las Hornallas regulados de fábrica.

2.5 Debe igualmente verificarse que la llama de las mismas sea de color azul intenso y que arda sobre la base del Quemador sin volar, ni desprenderse del mismo. Si no fuera así y presentara un aspecto amarillo se deberá regular el aire accionando los regulares de aire durante su instalación hasta obtener una llama adecuada.
Encendido de Horno con Válvula de Seguridad.
El horno de todas las cocinas está provisto de una válvula de seguridad que corta el suministro de gas; en caso de ausencia de llama en el quemador:

1) Abra la llave de paso a la Red de Gas.
2) Abra la puerta del horno, gire la perilla correspondiente 90º en sentido antihorario hasta la posición Máximo.
3) Acerque el fósforo encendido al orificio central del frente del marco inferior del horno o gire la perilla del Encendido electrónico en sentido antihorario en los modelos que lo poseen y presione simultáneamente la perilla.
Una vez encendido el quemador siga presionando la perilla durante 30 seg.
4) En caso de apagado, esperar 2 minutos y repetir la operación 3).
5) Después del encendido electrónico deje la puerta abierta del horno 2 o 3 minutos observando por la mirilla si continúa encendido, proceda a cerrar lentamente la puerta para evitar su apagado.
6) Gradúe la temperatura del horno por medio de la perilla correspondiente entre la posición Máximo y Mínimo según lo necesite.

MATRICULAS DE APROBACION I.G.A. / E.N.A.R.G.A.S.

Modelo	*Gas Natural*	*Gas Licuado*
500	01-0423-01-034	02-0423-01-032
550	01-0423-01-035	02-0423-01-033

Gas
Modelo Aprobado
INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO S.A.

Todos los artefactos fabricados por PYFER S.A. poseen servicio técnico inmediato directamente por la empresa; como así también la venta de repuestos legítimos.

3.0 CERTIFICADO DE GARANTIA

La empresa garantiza su cocina por el término de 18 meses, a partir de la fecha de compra acreditada por la factura original. El producto será reparado dentro de los 30 días de solicitar el reclamo en el domicilio del usuario o si correspondiere en nuestra planta, quedando a cargo de la empresa los gastos de traslado, flete y seguro dentro de Capital Federal y Gran Bs. As. Esta garantía será válida presentando la factura de compra al servicio técnico y si se cumplieran los siguientes requisitos.

1) **La instalación deberá hacerla un instalador matriculado según las disposiciones y normas mínimas vigentes de ENARGAS y de acuerdo a las instalaciones del manual.**
2) **Que los desperfectos no hayan sido originados por mal trato, uso inadecuado, deficiencia de instalación o regulación por modificaciones o intentos de reparación por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado.**
Quedan exceptuadas de esta garantía las partes de vidrio y plástico.
3) **El comprador no tendrá derecho a solicitar sustitución del producto, salvo recomendación del Servicio Técnico Autorizado.**
4) **La factura y el certificado de garantía deberán estar en perfectas condiciones y este deberá estar completo con todos los datos requeridos.**
5) **La intervención del servicio técnico es totalmente sin cargo dentro del periodo de garantía, salvo que no se cumplan las condiciones anteriores o no se verifique defecto alguno, debiendo en estos casos ser abonada por el usuario de acuerdo a la tarifa vigente. No cubre regulación de quemadores por depender de la instalación domiciliaria.**

E

NOMBRE DEL USUARIO .....
DOMICILIO ..... **LOC** .....
PROV. ..... **C.P.** .....
TEL . ..... **FECHA DE COMPRA** .....
CASA VENDEDORA ..... **FACTURA Nº** ..... **MODELO** .....
NOMBRE DEL INSTALADOR ..... **Nº DE MATRICULA** .....

4.0 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Antes de comenzar a utilizar su cocina es aconsejable realizar una cuidadosa limpieza, principalmente del Interior del horno y cajón parrilla deslizable. La cocina deberá estar desconectada a la red eléctrica.
4.2 El respaldo superior es desmontable para facilitar la limpieza, sólo sacando los tornillos.
4.3 Usar paño limpio y mojado con agua tibia, con jabón o detergente o productos específicos no abrasivos y de calidad.
4.4 Enjuagar muy bien el paño y eliminar los residuos de jabón o detergentes de las partes limpias y secarlas bien.
4.5 Para mantener las partes enlozadas como nuevas, no use esponjas y/o productos abrasivos, líquidos cáusticos, limpia hornos cáusticos o lavandina.
4.6 Al proceder a limpiar la plancha, evite el posible ingreso de cualquier sustancia por los orificios donde se alojan los quemadores, para evitar tapar los inyectores de salida de gas.
4.7 Mantenga siempre limpia las partes de acero inoxidable (para los modelos que lo posean), sin dejar sobre las mismas productos cáusticos para evitar que se manchen.
4.8 Para limpiar todas las partes de cristal utilizar un paño con agua caliente con detergente o productos específicos de buena calidad que no sean abrasivos y luego terminar la limpieza con limpiavidrios de buena calidad.
4.9 IMPORTANTE: En caso de rotura del cordón de alimentación eléctrica, no lo repare, llame al Servicio Técnico Autorizado.

Cambio de la lámpara del horno:

1) Desconecte la cocina de la red eléctrica.
2) Asegúrese que el horno no esté caliente.
3) Retire el vidrio protector de la lámpara en el trasero del interior del horno, deslizándolo hacia la derecha.
4) Desenrosque la lámpara y cámbiela por una de las mismas características y de potencia máxima de W.
5) Coloque nuevamente el vidrio protector e instale la cocina.

5.0 SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

Capital Federal y Gran Buenos Aires: Pyfer S.A. - Directorio 3867 - Caseros - Pcia. Bs. As. Tel.: 4750-8634 Santa Rosa (La Pampa): Jorge Jesús García - Pasaje 16 Nº 509 - Santa Rosa - Tel.: 02954-424616 - Santa Fé: Tecno Gas (Julia Salem) - Santiago del Estero 2627 - Santa Fé - Tel.: 0342-4555110 - Córdoba Capital: Carlos Roberto Comba - Pasaje Alberro 1575 - Tel.: 0351-487-6956 - Río Cuarto (Córdoba): Antonio Sosa - Israel 1052 - Tel.: 0358-464-4412 - Laboulaye (Córdoba): Rubén Villarón - Alberdi 102 - Tel.: 03385-1552-4091 - Villa Dolores (Córdoba): René Chavero - Av. San Martín 1270 - Tel.: 03544-423521 Monteros (Córdoba): Alberto Baima - Marconi y Las Heras 581 - Tel.: 03562-422604 - Río cuarto Córdoba): Antonio Sosa - Estado de Israel 1052 - Tel.: 0358-4644412 - Villa Dolores (Córdoba): Water Caberos - Ameghino 1240 - Barrio San Martín - Tel.: 03544-423521 - Villa María (Córdoba): Francisco Monea - México 218 - Villa María - Tel.: 0353-4534548 - San Rafael (Mendoza): Fabián Lacarra - Avda. Mitre 1215 - San Rafael - Tel.: 02627-15585592 - Río Gallegos (Santa Cruz): Richard Dubin - Comodoro Py 126 - Río Gallegos - Tel.: 02966-423585 - Villa Mercedes (San Luis): Osmar Guaycochea - Europa 978 - Villa Mercedes - Tel.: 02657-423346 - San Luis (Capital): Alejandro Bustos - Casa 28 - Manzana 26 - Barrio El Lince - Tel.: 02652-15648015 - Catamarca: Antonio Bustamante - Peatonal 15 - Casa 35 - Barrio Libertador II - Tel.: 03833-423455 - La Rioja: Luis Puyo - Barrio Mataderos - Tel.: 03822-431082 - San Juan: Fabián Madrid - Posadas 1364 - Barrio Marco - Tel.: 0264-4235883 - Santiago del Estero: Sócrates Sandoval - Avda. Rivadavia 728 - Santiago del Estero - Tel.: 0385-4212424 - Resistencia (Chaco): Aurofrio Tel.: 03722-428542 - Neuquén: Casa El Átomo - Alcorta 895 - Tel.: 0299-4434477 - Comodoro Rivadavia: Raúl II Macia - El Patagónico 1406 - Tel.: 0297-4467585 - Bahía Blanca: Roberto Sanchez - Adrán Verez 1108 - Tel.: 4883358 - Colón: Luis Rey -. Calle 25 e/ 41 y 42 - Tel.: 02477-431330 - Venado Tuerto: Guillermo Gatti - Estados Unidos 470 - Tel.: 03462-425943 - Baradero: Nicolás Castro - Fermin Rossel 178 - Tel.: 03329-481586 - San Salvador de Jujuy: Servisa - Cerro Aguilar esq. Humahuaca Barrio Luján - Tel.: 0388-4238188 - Merlo (San Luis): Ricardo Sixto Vazquez - Pasaje Los Tilos 150 .- Merlo - Tel.: 02656-478218 - Salta (Capital): Jorge Antar - Gorriti 305 - Tel. 0387-4211997 - Rosario (Santa Fé): Mario Ugolini - España 2030 - Tel.: 0341-4850143 / 4822821 - Córdoba (Capital): Santiago Peralta - Colón 2504 - Barrio Alberti - Tel.: 0351-156514699 - Mar del Plata (Provincia de Bs. As.): Supergas Bertoldi - 14 de Julio 3612/14 - Tel.: 0223-4721137 - Necochea: Miguel Angel Mariani - Tel.: 02262-426761 - Trenque Lauquen: Cristian Cortaza - Tte. Gral. Uriburu 779 - Tel.: 02392-423304

NOTA: Consultar otras direcciones con el Representante Oficial donde efectuó la compra y si su ciudad no Cuenta con Servicios Técnicos Autorizados, consulte a Servicios al Cliente.

PEABODY

COCINA A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO DE COCINAS

1.0 Instalación
2.0 Uso
3.0 Garantía
4.0 Limpieza y Mantenimiento
5.0 Servicios al Cliente

PRODUCTO FABRICADO CON COMPONENTES Y MANO DE OBRA TOTALMENTE ARGENTINOS